



PREFEITURA MUNICIPAL DE CONTAGEM
Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

PLANO DE TRABALHO DO
3º TERMO ADITIVO AO
TERMO DE COLABORAÇÃO 004/2018
CHAMAMENTO PÚBLICO 001/2018
PROCESSO ADM. 195/2017

I. DADOS CADASTRAIS

I.1 SECRETARIA GESTORA DA POLÍTICA PÚBLICA

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social

Endereço			Bairro
Rua Padre Rossini Cândido, 10			Centro
Cidade	U.F.	CEP	DDD/Fone
Contagem	MG	32.040-030	(031) 3352-6884

I.1.1 GESTOR(A) DA PARCERIA

Roberto Fiau da Silva - Matrícula 01511422

I.2 OSC – ORGANIZAÇÃO DA SOCIEDADE CIVIL

Nome			CNPJ
NÚCLEO DE INCENTIVO A CIDADANIA – NIC			06.986.035/0001-28
Endereço			Bairro
RUA JUVENTINO DIAS, Nº 297			BALNEÁRIO RESSACA
Cidade	U.F.	CEP	DDD/Fone
Contagem	MG	32.113-410	(031)3333-9206
Banco	AG	C.C	E-mail
104 - CEF	1529	05151-2	financeironic@gmail.com

I.2.1 DIRIGENTE

Nome do Responsável			C.P.F	
DENIZA PEREIRA DA SILVA ARAÚJO			154.096.458-20	
R.G./Orgão Expedidor	Cargo		Período de Mandato	
250.218.946 SSP/SP	Presidente		2020/2022	
Endereço			Bairro	
RUA DEZOITO, Nº 128			MILANEZ	
Cidade	U.F.	CEP	Telefone	E-mail
CONTAGEM	MG	32.143-190	(31) 99274-3786	deniza_jesus@yahoo.com.br

ASSINATURA DO DIRIGENTE VALIDANDO O CONTEÚDO DO PLANO

2. DESCRIÇÃO DO OBJETO A SER EXECUTADO		
2.1 TÍTULO DO PROJETO		
RESTAURANTES POPULARES E COZINHAS COMUNITÁRIAS		
2.2 PROGRAMA DE GOVERNO	2.2 PERÍODO DE EXECUÇÃO	
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA PESSOAS EM SITUAÇÃO DE VULNERABILIDADE	Início	Fim
	08/01/2021	07/07/2021
2.3 IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO		
<p>Termo Aditivo ao Termo de Colaboração nº 004/2018 para prorrogação da vigência do Termo de Colaboração nº 004/2018, por 06 (seis) meses, contados a partir de 08/01/2021, com aporte de recursos financeiros necessários a "gestão, em regime de mútua cooperação, dos equipamentos públicos de segurança alimentar e nutricional sustentável: Restaurantes Populares e Cozinhas Comunitárias do município de Contagem".</p>		
3. JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO		
<p>Cooperação técnica e financeira entre o MUNICÍPIO e a OSC para execução de ações relacionadas à Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, criada pelo Decreto Presidencial nº 7272/2010, com vistas a diminuir os custos diretos e indiretos da refeição e torná-la acessível às famílias e pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional. Através deste plano de trabalho o Município de Contagem subsidiará o projeto Restaurante Popular Eldorado, Ressaca e Nova Contagem, além da Cozinha Comunitária Nacional e Nova Contagem com capacidade para atender cerca de 4.600 (quatro mil e seiscentos) pessoas diariamente.</p> <p>Até a década de 1950, a sua população girava entorno de 6 (seis) mil habitantes e sua vocação econômica era predominantemente agro-pastoril.</p> <p>De acordo com o boletim Produto Interno Bruto dos Municípios de Minas Gerais - 2011, publicado pela Fundação João Pinheiro em 2013, Contagem ocupava a terceira posição entre as maiores cidades, por outro lado, ocupava a 31ª colocação no IDHM (Índice de Desenvolvimento Humano) do estado de Minas Gerais. Segundo dados censitários de 2010, a população vulnerável a pobreza era de 107.784 (cento e sete e setecentos e oitenta e quatro) mil habitantes, sendo que a mão de obra informal era constituída por 20,33 % de autônomos, 19,53 % de empregados sem carteira assinada e 25,05% de trabalhadores na informalidade. Todos estes contrastes e contradições fazem de Contagem uma cidade com características diferenciadas em cada uma de suas regiões, sendo que cada núcleo comunitário possui suas contradições e fragilidades internas e com relacionamentos comunitários fragmentados, propiciando assim o aumento da violência e da desagregação e carência na prestação de serviços públicos.</p> <p>Por outro lado, com atividades econômicas diferenciadas e ocupando posição estratégica em área central na Região Metropolitana de Belo Horizonte, possui uma vida extremamente ativa gerando um progressivo crescimento do número de pessoas que realizam suas refeições fora de casa, muitas vezes substituindo o almoço por um lanche rápido em bares e restaurantes, comprometendo a qualidade das refeições consumidas.</p> <p>Grande parcela significativa destes trabalhadores não possui acesso ao mercado tradicional de refeições prontas. Muitos que recebem o benefício do auxílio-refeição preferem utilizá-lo na compra de alimentos in natura em estabelecimentos tais como padarias, açougues e supermercados.</p> <p>A maioria reside em áreas distantes de seus locais de trabalho, e, desta forma, o custo e o tempo necessário ao deslocamento os impedem de fazer as refeições em casa, tendo como solução o almoço por meio de marmitas, transformado em uma violação diária aos hábitos alimentares, comprometendo a qualidade das refeições e aumentando os riscos de agravos à saúde, já que na maioria das vezes, estas não possuem as características que preenchem os requisitos de uma alimentação balanceada.</p> <p>No sentido do fomento de políticas sustentáveis, se estrutura o Sistema Municipal de Contagem de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável. A Lei Municipal 4.276/2009 cria o Sistema Municipal de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável – SIMSANS de Contagem objetivando garantir o fornecimento de alimentação preparada, balanceada e a baixo custo para famílias e/ou pessoas em situação de insegurança alimentar.</p> <p>Os Restaurantes Populares têm como objetivo dar continuidade à execução de ações específicas da Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, conforme o Decreto Presidencial nº 7272/2010 que regulamenta a Lei nº 11.346/2006, que cria o Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – SISAN com vistas a assegurar o direito humano à alimentação adequada, institui a Política Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional – PNSAN, estabelece os parâmetros para a elaboração do Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional. Foram realizadas pesquisas de satisfação que demonstram a eficácia do programa que abrange as políticas socioassistenciais e de segurança alimentar, constando também no processo a aprovação da prestação de contas pelo gestor da parceria tendo sido homologado pela Comissão de Monitoramento e Avaliação, nos termos da Lei 13.019/2014.</p> <p>Desta forma, julgamos pertinente a continuidade da parceria com a entidade Núcleo de Incentivo à Cidadania que tem se mostrando eficiente e eficaz no atingimento das metas estabelecidas, não havendo nada que desabone a mencionada OSC até a presente data. Ademais, com os recentes mecanismos de controle aplicados por meio da Lei 13.019/2014, temos o monitoramento em tempo real das execuções dos recursos públicos. Cabe frisar que, o prazo de vigência então fixado, se deve unicamente ao cumprimento da Lei de Responsabilidade Fiscal, tendo em vista a necessidade de crédito orçamentários suficientes para a assunção de despesas no momento de seu contraimento.</p> <p>E, ainda, esta parceria poderá ser renovada, até o limite autorizado em Lei, de acordo com a avaliação dos gestores e disponibilidade financeiro para o programa. Foram realizadas pesquisas de satisfação que demonstram a eficácia do programa que abrange as políticas socioassistenciais e de segurança alimentar, constando também no processo a aprovação da prestação de contas pelo gestor da parceria tendo sido homologado pela Comissão de Monitoramento e Avaliação, nos termos da Lei 13.019/2014. Desta forma, julgamos pertinente a continuidade da parceria com a entidade Núcleo de Incentivo à Cidadania que tem se mostrando eficiente e eficaz no atingimento das metas estabelecidas, não havendo nada que desabone a mencionada OSC até a presente data.</p> <p>Ademais, com os recentes mecanismos de controle aplicados por meio da Lei 13.019/2014, temos o monitoramento em tempo real das execuções dos recursos públicos. Cabe frisar que, o prazo de vigência então fixado, se deve unicamente ao cumprimento da Lei de Responsabilidade Fiscal, tendo em vista a necessidade de crédito orçamentários suficientes para a assunção de despesas no momento de seu contraimento.</p> <p>E, ainda, esta parceria poderá ser renovada, até o limite autorizado em Lei, de acordo com a avaliação dos gestores e disponibilidade financeiro para o programa.</p>		
4. ABRANGÊNCIA		
Restaurantes Populares do Eldorado, Ressaca, Nova Contagem e Cozinhas Comunitárias de Nova Contagem e Nacional.		
5. PÚBLICO ALVO		
<p>O público alvo composto por:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pessoas e/ou famílias em situação de risco e insegurança alimentar; • Trabalhadores que realizam as refeições fora de casa e necessitam de uma alimentação de qualidade a baixo custo; • Idosos e aposentados que moram sozinhos e não querem ou não podem preparar sua própria refeição; • Moradores de rua; • Estudantes, em especial os alunos do Sistema Municipal de Ensino; • Vendedores ambulantes e; • Transeuntes eventuais. 		
6. PERÍODO DE EXECUÇÃO		
06 (seis) meses, contados a partir de 08 de janeiro de 2021, conforme extrato do termo aditivo publicado no Diário Oficial de Contagem.		

7. RESULTADO / PRODUTO ESPERADO / IMPACTOS PREVISTOS

- * Oferecer refeições nutricionalmente balanceadas originadas de processos seguros, em local confortável e de fácil acesso, a baixo custo, destinadas, preferencialmente, ao público em estado de insegurança alimentar.
- * Fornecer mensalmente 101.200 refeições nutricionalmente balanceadas;
- * Elevar a qualidade da alimentação fora do domicílio, garantindo a variedade dos cardápios com equilíbrio entre nutrientes (proteínas, carboidratos, sais minerais, vitaminas, fibras e água) na mesma refeição possibilitando o maior aproveitamento pelo organismo.
- * Promover ações de educação alimentar voltadas à segurança nutricional, preservação e resgate da cultura gastronômica, combate ao desperdício e promoção à saúde;
- * Gerar novas práticas e hábitos alimentares saudáveis por meio de cardápios variados, incentivando a utilização de alimentos regionais e da estação;
- * Promover o fortalecimento da cidadania por meio da oferta de refeições em ambientes limpos, confortáveis e em conformidade com as orientações dos órgãos de vigilância sanitária, favorecendo a dignidade e a convivência entre os usuários;
- * Estimular os tratamentos biológicos dos resíduos orgânicos e a criação de hortas;
- * Realizar atividades de interesse da sociedade (cursos de culinária saudável e outros).

8. METAS E ETAPAS

8.1 METAS

N.º	META	QUANTIDADE/UNIDADE		
		DIÁRIA	MENSAL	NO PERÍODO
1	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas no RESTAURANTE POPULAR I ELDORADO	1.900	41.800	668.800
2	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas no RESTAURANTE POPULAR II RESSACA	1.400	30.800	492.800
3	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas no RESTAURANTE POPULAR III NOVA CONTAGEM	600	13.200	211.200
4	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas, acondicionados em MARMITEX na COZINHA COMUNITÁRIA I NACIONAL	300	6.600	105.600
5	Fornecimento diário de refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 horas, acondicionados em MARMITEX na COZINHA COMUNITÁRIA II NOVA CONTAGEM	400	8.800	140.800
6	Adequar e capacitar a equipe técnica para garantir o funcionamento dos equipamentos de segurança alimentar nutricional sustentável nos Restaurantes Populares do Eldorado, Ressaca, Nova Contagem e Cozinhas Comunitárias dos Bairros Nacional e Nova Contagem.	-	-	149
7	Integrar o sistema de segurança alimentar sustentável: Restaurantes Populares, Cozinhas Comunitárias, Banco de Alimentos e Agricultura Familiar			BIMESTRAL
8	Qualificar a equipe técnica que compõe o sistema municipal de segurança alimentar nutricional sustentável, especialmente os que atuam diretamente nas unidades de restaurantes populares e cozinhas comunitárias.			QUADRIMESTRAL
9	Contribuir para efetivação da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município.			CONTÍNUO
10	Estabelecer protocolo para utilização, preparação e descarte de alimentos de forma sustentável por meio de sistema de utilização máxima dos alimentos evitando desperdícios e reduzindo custos.			CONTÍNUO
11	Contribuir com debate visando a atualização e aprimoramento da legislação municipal de segurança alimentar nutricional sustentável no município.			MENSAL

8.2 CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO

META	AÇÃO	ETAPAS	DESCRIÇÃO DAS ETAPAS
1	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Restaurante Popular I Eldorado	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
2	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Restaurante Popular II Ressaca	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada

3	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Restaurante Popular III Nova Contagem	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
4	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Cozinha Comunitária I Nova Contagem	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
5	Fornecer diariamente refeições nutricionalmente balanceadas de segunda a sexta-feira, no horário de 10:30 às 14:00 Cozinha Comunitária II Nova Contagem	1	Aquisição de alimentos de qualidade, observada a safra e o preço.
		2	Elaboração de Cardápio semanal, nutricionalmente balanceado
		3	Preparação adequada dos alimentos, observadas técnicas, higiene e segurança.
		4	Oferta de refeição diária em quantidade e com qualidade adequada
6	Adequar e capacitar a equipe técnica para garantir o funcionamento dos equipamentos de segurança alimentar nutricional sustentável.(*) Restaurantes populares: Eldorado – Ressaca - Nova Contagem Cozinhas comunitárias: Bairro Nacional – Bairro Nova Contagem	1	-Treinamento e capacitação -Adequação, seleção e contratação da equipe técnica
7	Integrar o sistema de segurança alimentar sustentável -Restaurantes Populares - Cozinhas Comunitárias - Banco de Alimentos – Agricultura Familiar	1	Qualificação mapeamento e diagnóstico dos fornecedores. Articulação com a cadeia de produção para viabilização de aquisição, utilização e descarte de resíduos de forma sustentável.
8	Qualificar a equipe técnica que compõe o sistema municipal de segurança alimentar nutricional sustentável, especialmente os que atuam diretamente nas unidades de restaurantes populares e cozinhas comunitárias.	1	Promoção de cursos de capacitação, e reciclagem técnica, periodicamente, Promoção de palestras e debates envolvendo parceiros, colaboradores e usuários.
9	Contribuir para efetivação da Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município.	1	Ampliação do debate sobre as questões relativas Política Pública de Segurança Alimentar e Nutricional Sustentável do Município junto ao Conselho municipal de segurança alimentar.
10	Estabelecer protocolo para utilização preparação e descarte de alimentos de forma sustentável por meio de sistema de utilização máxima dos alimentos evitando desperdícios e reduzindo custos.	1	Aquisição de Alimentos próprios da estação
		2	Montagem de cardápio que aproveite o alimento integralmente
		3	Difusão de técnicas de preparo que garanta o máximo aproveitamento nutricional e energético dos alimentos.
11	Contribuir com debate visando a atualização e aprimoramento da legislação municipal de segurança alimentar nutricional sustentável no município.	1	Participação ativa de representante da Instituição, no Conselho Municipal de Segurança Alimentar, atuando como porta-voz das demandas apontadas pela comunidade e usuários nas unidades do Sistema Municipal de Segurança Alimentar

8.3 PLANO DE APLICAÇÃO DETALHADA DOS RECURSOS POR RUBRICA (CONSIDERANDO O VALOR DO SUBSÍDIO E DA RECEITA DE COMENSAIS*)

DESCRIÇÃO DA DESPESA		QTDE	VALOR TOTAL DA DESPESA	
PESSOAL E ENCARGOS (ANEXO I)	Pagamento de Remunerações (13º Salário, Adicional de Férias, Férias, Aviso Prévio Indenizado)	149 EMPREGADOS POR 6 MESES	RS	1.846.459,82
	Pagamento de Encargos Sociais, Tributos e Benefícios (INSS, FGTS, PIS/PASEP, Ausência Remunerada, Licenças, Vale Transporte e Outros Benefícios)		RS	240.167,32

SERVIÇOS DE TERCEIROS PESSOA JURÍDICA (ANEXO II)	Serviços Gráficos e Comunicação, Serviço de Manutenção e Conservação (imóveis), Serviço de Manutenção, Conservação e instalação (maq. e equip.), Locação de Máquinas e equipamentos, Gás e outros serviços de terceiros necessários a execução do objeto	6 MESES	RS	390.000,00
MATERIAL DE CONSUMO (ANEXO III)	Gêneros de alimentação	6 MESES	RS	2.006.855,70
	EPI's, Material de limpeza, Material Descartável, Material de copa e cozinha, Material de higiene dos gêneros alimentícios, Material de escritório e expediente e outros materiais de consumo	6 MESES	RS	252.000,00
CUSTOS INDIRETOS (ANEXO IV)	Serviços de contabilidade e departamento pessoal, Medicina do Trabalho; Serviços de telefonia; Locação de Imóveis; Energia Elétrica; Abastecimento de Água, Despesa com Pessoal Indireto e outros custos indiretos, necessários a execução do objeto.	6 MESES	RS	504.000,00
INVESTIMENTO (ANEXO V)	-	-	RS	-
VALOR GLOBAL DO REPASSE PELO MUNICÍPIO (SUBSÍDIO)				3.695.082,84
VALOR GLOBAL DA RECEITA DE COMENSAIS (ESTIMADA)*			RS	1.544.400,00
VALOR GLOBAL 6 MESES			RS	5.239.482,84

*Receita de comensais refere-se apenas a receita obtida pelo valor pago pelo usuário nas refeições fornecidas pelos restaurantes populares; nas refeições fornecidas pelas cozinhas comunitárias (marmitex), não há valor pago pelo usuário.

8.4 INDICADORES, DOCUMENTOS E OUTROS MEIOS A SEREM UTILIZADOS PARA A AFERIÇÃO DO CUMPRIMENTO DAS METAS

Apresentar relatórios gerenciais quantitativos e financeiros referentes os fornecimentos de refeições diárias, separado por equipamentos (Restaurantes Populares: Eldorado, Ressaca e Nova Contagem), com cópia do comprovante de depósito do valor recebido na conta especificada neste plano de trabalho e termo de colaboração firmado;
 Apresentar relatórios gerenciais quantitativos referentes os fornecimentos de refeições diárias, separado por equipamentos (Cozinhas Comunitárias: Nacional e Nova Contagem);
 Apresentar relação nominal dos 149 contratados, detalhados por equipamento e cargo, com cópia dos contratos de trabalho;
 Apresentar cronograma do processo de integração dos SIMANS - Sistema Municipal de Alimentação Nutricional Sustentável, e os relatórios referentes aos resultados alcançados pelo mapeamento atualizado do cadastro e articulação dos parceiros do PAA - Programa Aquisição de Alimentos;
 Realizar no mínimo 1 curso de qualificação por quadrimestre, das equipes técnicas comprovada por certificado de participação;
 Apresentar relatório das compras dos gêneros alimentícios, detalhado por tipo de gênero e destinação por equipamento, e correlação com o cardápio mensal aprovado e publicado, comprovação por documentos fiscais da aquisição;
 Apresentar relatórios semestral de pesquisas de satisfação e opinião realizadas para medir satisfação dos usuários;
 Realizar no mínimo 1 seminário para debater questões relativas a política de segurança alimentar e nutricional do município, comprovado por meio de registro documental, material de divulgação, listas de participantes e/ou registros fotográficos;
 Apresentar registro de presença nas reuniões do Conselho de Segurança alimentar e cópia das demandas encaminhadas quando houver.

9. PREVISÃO DE RECEITAS E A ESTIMATIVA DE DESPESA A SEREM REALIZADAS NA EXECUÇÃO DAS AÇÕES, INCLUINDO ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS E A DISCRIMINAÇÃO DOS CUSTOS INDIRETOS NECESSÁRIOS A EXECUÇÃO DO PROJETO

Previsão de receita: Tesoura Municipal
 Estimativa de despesas:

- 1) ANEXO I - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DO CUSTO DE PESSOAL;
- 2) ANEXO II - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DOS CUSTOS DOS SERVIÇOS DE TERCEIROS;
- 3) ANEXO III - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DOS CUSTOS DOS MATERIAIS DE CONSUMO;
- 4) ANEXO IV - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DOS CUSTOS INDIRETOS.
- 5) ANEXO V - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DOS CUSTOS DE INVESTIMENTO

10. PLANO DE DESEMBOLSO FINANCEIRO MENSAL

ENTE	DESEMBOLSO MENSAL DO SUBSÍDIO (CONCEDENTE)				DESEMBOLSO MENSAL DA RECEITA DE COMENSAIS		
	QTDE PARCELAS	PREVISÃO DE REPASSE	NATUREZA	VALOR DA PARCELA	QTDE PARCELAS	PREVISÃO DA RECEITA	VALOR DA PARCELA
MUNICIPAL	6	jan/2021	33504300	615.847,14	6	jan/2021	RS 257.400,00
		fev/2021		615.847,14		fev/2021	RS 257.400,00
		mar/2021		615.847,14		mar/2021	RS 257.400,00
		abr/2021		615.847,14		abr/2021	RS 257.400,00
		mai/2021		615.847,14		mai/2021	RS 257.400,00
		jun/2021		615.847,14		jun/2021	RS 257.400,00
TOTAL CONCEDENTE				RS 3.695.082,84	TOTAL RECEITAS COMENSAIS		RS 1.544.400,00
TOTAL GLOBAL DO ADITIVO 6 MESES:							RS 5.239.482,84

Identificação da Despesa	Classificação Orçamentária
MUNICIPAL	1104.08.306.0071.2130 - 33504300 - FONTE 0100

Os valores serão repassados de acordo com o cronograma de desembolso compatível com os gastos das etapas vinculadas às metas do cronograma físico.

11. CRONOGRAMA DE CONTRAPARTIDA

Conforme Art 35 da Lei 13019/2014, § 1º não será exigida contrapartida financeira como requisito para celebração de parceria.

12. PRESTAÇÃO DE CONTAS PARCIAL

As prestações de contas deverão ser apresentadas mensalmente conforme estabelecido pelo Manual de prestação de contas da CGM e as regras estabelecidas no Termo de Parceria.

RELATÓRIO DE CUMPRIMENTO META FÍSICA: encaminhamento de comprovações de cumprimento de metas.

RELATÓRIO DE CUMPRIMENTO DA META FINANCEIRA: de acordo com o cronograma de desembolso e em conformidade com o Manual de Prestação de Contas da Controladoria Geral do Município.

RELATÓRIO DE PRESTAÇÃO DE CONTAS FINAL: em conformidade com o Manual de Prestação de Contas da Controladoria Geral do Município

13. APROVAÇÃO DO PLANO DE TRABALHO PELA PMC

DECLARAMOS que foi analisado o conteúdo do PLANO DE TRABALHO, aprovamos e autorizamos a execução dos procedimentos operacionais detalhados no mesmo, que será vinculado ao PROCESSO Nº 195/2017 – CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2018.

Contagem, 30 de dezembro de 2020.



Roberto Fiau da Silva - Matrícula 01511422

Gestor da Parceria



Luzia Maria Ferreira

Secretaria Municipal de Desenvolvimento Social



ANEXO I - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DO CUSTO DE PESSOAL

DETALHAMENTO DE GASTO COM PESSOAL

Cargo	Quant.	REMUNERAÇÃO				ENCARGOS SOCIAIS E BENEFÍCIOS					CUSTO MENSAL
		SALÁRIO	13º SALÁRIO	Férias - 1/3	Aviso Prévio Indenizado	Sub. Total REMUNERAÇÃO	FGTS 8%	Multa 50% FGTS	PIS 1%	Total dos encargos	
GESTOR	1	8.000,00	666,67	888,89	666,67	10.222,22	817,78	408,89	102,22	1.328,89	11.551,11
ADMINISTRADOR	3	3.616,55	301,38	401,84	301,38	13.863,44	1.109,07	554,54	138,63	1.802,25	15.665,68
ANALISTA DE COMUNICAÇÃO	1	3.105,00	258,75	345,00	258,75	3.967,50	317,40	158,70	39,68	515,78	4.483,28
GERENTE ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO	5	2.700,64	225,05	300,07	225,05	17.254,06	1.380,32	690,16	172,54	2.243,03	19.497,09
ASSISTENTE ADMINISTRATIVO	5	1.688,41	140,70	187,60	140,70	10.787,04	862,96	431,48	107,87	1.402,31	12.189,35
AUXILIAR DE ESCRITÓRIO	3	1.863,00	155,25	207,00	155,25	7.141,50	571,32	285,66	71,42	928,40	8.069,90
CAIXA	6	1.355,85	112,99	150,65	112,99	10.394,85	831,59	415,79	103,95	1.351,33	11.746,18
DIRETOR ABASTECIMENTO	1	4.761,00	396,75	529,00	396,75	6.083,50	486,68	243,34	60,84	790,86	6.874,36
COORDENADOR DE EVENTOS	1	5.000,00	416,67	555,56	416,67	6.388,89	511,11	255,56	63,89	830,56	7.219,44
COORDENADOR DE LOGÍSTICA	1	3.105,00	258,75	345,00	258,75	3.967,50	317,40	158,70	39,68	515,78	4.483,28
COORDENADOR DE PROJETOS	1	2.070,00	172,50	230,00	172,50	2.645,00	211,60	105,80	26,45	343,85	2.988,85
ALMOXARIFE	3	1.688,41	140,70	187,60	140,70	6.472,22	517,78	258,89	64,72	841,39	7.313,61
AUXILIAR DE ALMOXARIFE	3	1.355,85	112,99	150,65	112,99	5.197,43	415,79	207,90	51,97	675,67	5.873,09
OPERADOR DE MANUTENÇÃO	2	2.587,50	215,63	287,50	215,63	6.612,50	529,00	264,50	66,13	859,63	7.472,13
AUXILIAR MANUTENÇÃO	3	1.227,04	102,25	136,34	102,25	4.703,67	376,29	188,15	47,04	611,48	5.315,15
MOTORISTA	1	2.587,50	215,63	287,50	215,63	3.090,63	247,25	123,63	30,91	401,78	3.492,41
SUPERVISOR DE SERV. GERAIS	3	2.318,78	193,23	257,64	193,23	8.888,67	711,09	355,55	88,89	1.155,53	10.044,19
NUTRICIONISTA	3	2.534,13	211,18	281,57	211,18	9.714,15	777,13	388,57	97,14	1.262,84	10.976,99
CHEFE DE COZINHA	3	1.879,15	156,60	208,79	156,60	7.203,41	576,27	288,14	72,03	936,44	8.139,85
COZINHEIRA	9	1.285,24	107,10	142,80	107,10	14.780,26	1.182,42	591,21	147,80	1.921,43	16.701,69
SALADEIRA	3	1.284,35	107,03	142,71	107,03	4.923,35	393,87	196,93	49,23	640,04	5.563,39
AUXILIAR DE COZINHA	39	1.227,04	102,25	34,08	102,25	57.159,81	4.572,78	2.286,39	571,60	7.430,78	64.590,59
ATENDENTE DE RESTAURANTE	8	1.227,04	102,25	34,08	102,25	11.725,09	938,01	469,00	117,25	1.524,26	13.249,35
AUXILIAR DE LIMPEZA	34	1.227,04	102,25	34,08	102,25	49.831,63	3.986,53	1.993,27	498,32	6.478,11	56.309,74
AUXILIAR DE COORDENAÇÃO	5	2.587,50	215,63	287,50	215,63	15.453,13	1.236,25	618,13	154,53	2.008,91	17.462,03
COORDENADOR	1	3.622,50	301,88	400,63	301,88	4.326,88	346,15	173,08	43,27	4.889,37	5.587,85
COORDENADOR FINANCEIRO	1	4.140,00	345,00	450,00	345,00	5.075,00	395,60	197,80	49,45	642,85	5.717,85
TOTAL MENSAL						307.743,30				40.027,67	347.749,93
TOTAL PARA 06 MESES	149					1.846.459,82				240.167,32	2.086.627,14

ANEXO II - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DO CUSTO DE SERVIÇOS DE TERCEIROS

DETALHAMENTO DE GASTO COM SERVIÇOS DE TERCEIROS

N.	Descrição	Total Mensal	QTDE DE MESES	Total
1	Serviços Gráficos e Comunicação, Serviço de Manutenção e Conservação (imóveis), Serviço de Manutenção, Conservação e instalação (maq. e equip.), Locação de Máquinas e equipamentos, Gás e outros serviços de terceiros necessários a execução do objeto	R\$ 65.000,00	6	R\$ 390.000,00
Total dos Custos com Serviços de Terceiros		R\$ 65.000,00	-	R\$ 390.000,00

NOTAS EXPLICATIVAS:



ANEXO III - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DO CUSTO DE MATERIAIS DE CONSUMO

DETALHAMENTO DE GASTO COM MATERIAIS DE CONSUMO

N.	DESCRIÇÃO	Total Mensal	QTDE DE MESES	Total
1	Gêneros de alimentação	R\$ 334.475,95	6	R\$ 2.006.855,70
2	EPI's, Uniformes, Material de limpeza, Material descartável, Material de copa e cozinha, Material de higiene dos gêneros alimentícios, Material de escritório e expediente e outros materiais de consumo	R\$ 42.000,00	6	R\$ 252.000,00
Custo Total com Materiais de Consumo				R\$ 2.258.855,70

NOTAS EXPLICATIVAS:

ANEXO IV - DETALHAMENTO DA FORMAÇÃO DOS CUSTO INDIRETOS

DETALHAMENTO DE CUSTOS INDIRETOS

N.	Descrição	Total Mensal	QTDE DE MESES	Total
1	Serviços de contabilidade e departamento pessoal, Medicina do Trabalho; Serviços de telefonia; Locação de Imóveis; Energia Elétrica; Abastecimento de Água, Despesa com Pessoal Indireto e outros custos indiretos, necessários a execução do objeto.	R\$ 84.000,00	6	R\$ 504.000,00
Total dos Custos Indiretos		R\$ 84.000,00	-	R\$ 504.000,00

NOTAS EXPLICATIVAS:

